comune di Buttrio

IL VINO SI RACCONTA

BUTTRIO
MUSEO DELLA
CIVILTA' DEL
V·I·N·O
CENTRO DI DOCUMENTAZIONE
LABORATORIO DI RICERCA

PatrimonioCulturale
FRIULI VENEZIA GIULIA

.Credits

A cura di Veronica Tomasettig
Consulenza scientifica: Geremia Nonini, Enos Costantini
Coordinamento organizzativo: Barbara Malisan, Franca Merluzzi
Referente per la catalogazione: Giuliana Ferrara
Revisione testi: Giovanna Tinunin

Referenze fotografiche:
ERPAC (foto Gianni Benedetti)
Archivio Fam. D'Attimis Maniago (DAM)
Archivio Museo della Civiltà del Vino (MCV)
Biblioteca civica di San Giovanni al Natisone - Fondo de Brandis (DB)
Biblioteca civica "Vincenzo Joppi" di Udine (BCU)
Stefano Peruzovich (SP)

Grafica: Gruppo Pragma
Stampa: Grafica Goriziana

Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito dell'accordo di collaborazione, stipulato tra il Comune di Buttrio e l'Ente regionale per il patrimonio culturale – ERPAC, Servizio catalogazione, formazione e ricerca, già Centro regionale di catalogazione e restauro dei beni culturali, per un progetto di catalogazione e valorizzazione del patrimonio del Museo della civiltà del vino del Comune di Buttrio.

Che fascino ha questo signore di Buttrio, che con garbo ci parla del profondo legame con la sua terra! Già, perché qui a raccontare il vino è il vino stesso: Veronica Tomasettig ne fa il mattatore, la guida spiritosa che ci accompagna nell'unico museo specializzato nella vitivinicoltura storica friulana. Sono fiera di questa scelta, che conferma la portata strategica della comunicazione per valorizzare il patrimonio culturale, rendendolo piacevole ed accessibile. È quanto abbiamo cercato di trasmettere, nel 2016, al corso #culturavivafvg, a cui ha preso parte anche la curatrice.

È il modo giusto per raccontare il patrimonio di beni materiali — attrezzature, strumenti, oggetti – e immateriali – i molti saperi sottesi ai processi – che il museo offre nella sua collezione raccolta (e quindi salvata) da Geremia Nonini, cui tutti dobbiamo molto.

Fin dal 2005 sono state avviate delle collaborazioni per documentare questi beni e i risultati delle campagne fotografiche e di catalogazione sono consultabili nel Sistema informativo regionale per il patrimonio culturale – SIRPAC.

Questa pubblicazione è il punto finale di un percorso di documentazione che vuole restituire alla comunità tasselli preziosi del suo patrimonio identitario.

Rita Auriemma

Direttore del Servizio catalogazione,
formazione e ricerca dell'Ente regionale
per il patrimonio culturale

Buttrio e il vino sono due elementi indivisibili che, da secoli, viaggiano assieme in quello che è l'avanzare del tempo e della vita. Un legame così forte che ha permesso l'allestimento del Museo della Civiltà del Vino e il ripetersi, oramai da 85 anni, della Fiera Regionale dei Vini, la più antica del Friuli e d'Italia.

Visitare il Museo della Civiltà del Vino di Buttrio vuol dire fare un salto nel passato e scoprire come la viticultura faccia parte della nostra tradizione contadina e di quanta fatica si facesse un tempo per la preparazione ed il mantenimento di un vigneto e di quanto impegno ci volesse per arrivare al momento della vendemmia con piante sane e uva ricca di succo. Resterete affascinati nello scoprire i processi legati al mondo dell'enologia, dalla pigiatura alla filtrazione tra scaldamosti e torchi, fino all'utilizzo delle antiche botti. Fare vino vuol dire anche comprendere le sue caratteristiche e degustarlo all'interno di una tipica osteria friulana riprodotta nel Museo.

Il rapporto tra vino e territorio, inoltre, assume una grandissima importanza anche dal punto di vista turistico. Ecco perché l'Amministrazione Comunale auspica di realizzare, nel più breve tempo possibile, la sede definitiva del Museo all'interno di Villa di Toppo-Florio, in modo da dare ai reperti lo spazio che meritano e la possibilità di essere maggiormente apprezzati da un maggior numero di appassionati italiani e stranieri.

Giorgio Sincerotto
Sindaco di Buttrio

.il vino in Friuli: la mia storia

Mi chiamate VINO, VIN par furlan. Dolce, fruttato, aromatico, corposo... in quanti modi mi avete definito!

Da almeno duemila anni le mie piante caratterizzano le dolci colline e la pianura della zona che chiamate Friuli e da allora vi accompagno nei momenti felici e in quelli tristi, in compagnia o in solitudine. E poi c'è Buttrio.

Con Buttrio ho un legame speciale perché nel suo territorio operano molte aziende vitivinicole... da molto tempo. Sì perché già nel XVI secolo la famiglia d'Attimis-Maniago mi portava con pesanti carri fino a Udine per rifornire le osterie della città.

Io sono uno dei prodotti più importanti e preziosi che dà la sua terra. Non per vantarmi, ma c'è addirittura un'investitura feudale del 1306 per assegnare alcuni vigneti, e diversi buttriesi hanno pensato di citarmi nel testamento come lascito.

"Paese che vai, vino che trovi" si potrebbe dire. Effettivamente ogni zona del Friuli, per produrmi, ha sviluppato saperi e tecniche diversi. Ha anche dato un nome diverso ad una mia stessa varietà!

Per molti secoli tutto è andato nello stesso modo, finché, nella seconda metà del 1800, con l'avvento delle malattie che hanno colpito le mie piante, c'è stato un fervore di studi, sono nate nuove tecniche enologiche e la figura dell'enotecnico.

Agli inizi degli anni Venti il Consorzio Antifillosserico Friulano ha deciso di impiantare proprio a Buttrio un vigneto sperimentale per capire quali varietà meritassero di essere coltivate e quali portassero nomi errati o sinonimi. E solo qualche anno più tardi sarebbe cambiata la storia di questo piccolo paese.

Non scorderò mai quando si sono aperte le porte di quella che allora chiamavano villa Florio, quel 7 maggio del 1933. Era domenica. Nonostante la pioggia insistente, una folla incessante e festosa riempì le sale fino a notte fonda per degustare i vini di oltre quaranta produttori locali e del Friuli. Solo l'anno precedente un piccolo gruppo di lungimiranti signori si era radunato nella stessa villa con la volontà di realizzare qualcosa in più della semplice "festa dell'uva" o "sagra del vino" che da alcuni anni animava l'Italia.

Da quel giorno il Vin di Buri divenne garanzia di qualità.

Per visitare questo Museo vi invito a riappropriarvi dei tempi di una volta, per scoprire, con calma - come quando mi sorseggiate in una degustazione - oggetti particolari, la ricchezza dell'ingegno umano ed un sapere oggi sconosciuto ai più.

Era nata la Fiera Regionale dei Vini. La più antica del Friuli, una delle più antiche d'Italia.

E poi è arrivato il mio museo. Un museo dedicato solo a me e al mondo che mi crea e mi circonda.

Devo a Geremia Nonini la sua nascita. È lui che da cinquant'anni raccoglie con passione oggetti, strumenti e documenti che testimoniano la realtà storica della viticoltura contadina. Era il 1998 quando l'Amministrazione Comunale, dopo il successo di una mostra temporanea, ha deciso di istituire una struttura permanente: il "Museo della Civiltà del Vino".

È l'unico museo dedicato alla viticoltura e all'enologia del Friuli!

Grazie ad ulteriori acquisizioni e molti donatori buttriesi, friulani e non solo, oggi il mio Museo espone circa **2900 oggetti** che raccontano la storia di come mi producevano tra il XIX e la metà circa del XX secolo. Per la cronaca: mi facevano esclusivamente a mano, con fatica e perizia e a volte con ingegno e fantasia!

Poi sono arrivate le grandi innovazioni e le macchine. Queste hanno fatto sì che io potessi essere esportato in tutto il mondo, ma lasciatelo dire a me che sono un esperto, hanno portato alla perdita di un sapere millenario.

Si è persa anche molta della "poesia" che circondava la mia produzione: le feste in tempo di vendemmia, i rumori dei torchi la notte, la solidarietà dei contadini.

.le sezioni del museo raccontano la mia storia

1	**.viticoltura**
1.1	Tracciatura e misurazione del terreno
1.2	Disboscamento e dissodamento
1.3	Vita in campagna
1.4	Impianto del vigneto
1.5	Attrezzi manuali e a traino animale
1.6	Attrezzi di casa
1.7	Trattamenti antiparassitari
1.8	Cura delle viti, potatura e innesto
1.9	Vendemmia
2	**.enologia**
2.1	Pigiatura dell'uva
2.2	Fermentazione del mosto
2.3	Torchiatura, travasi e filtrazione
2.4	Trattamento ed invecchiamento
2.5	Imbottigliamento
2.6	Cura dei vasi vinari
2.7	Attrezzi da cantina
3	**.la bottega del falegname bottaio**
4	**.commercio e consumo**
4.1	Trasporto e commercio
4.2	Oggetti per la degustazione
4.3	Contenitori per il vino
5	**.l'osteria friulana degli anni `30**
6	**.raccolta documentaria**

1.viticoltura

Comincia la mia storia e in questa sezione del museo vi racconto il percorso che porta dalla creazione del vigneto al momento della vendemmia.

1.1 tracciatura e misurazione del terreno

Se volete produrmi dovete necessariamente possedere un terreno su cui impiantare un vigneto. Se non lo avete, dovete procurarvene uno (anche in affitto va bene).

All'atto della compravendita, fino alla metà del XX secolo, intervenivano il venditore, l'acquirente, il perito (pirît) o agrimensore, ed alcuni testimoni. Ma attenzione! Ogni città, fino all'adozione del sistema metrico decimale, nel 1861, aveva le proprie unità di misura, per cui si doveva fare attenzione alle eventuali conversioni!

Effettuata la misurazione, veniva redatto l'atto ufficiale e realizzata una piantina con i confini. Per misurare le lunghezze potevano essere utilizzati diversi strumenti che andavano aperti, srotolati o assemblati.

Pertica o compasso in "piedi veneziani". Una volta aperto e fatto ruotare, puntato nel terreno su uno dei due perni, misurava i multipli dell'apertura. (Erpac)

Triplo metro composto da due moduli da 1,5 metri ciascuno, che assemblati raggiungono la lunghezza di 3 metri. È in canna di bambù. (SP)

Doppio decametro a nastro misurava fino a 20 metri. Sono indicate le sottomisure al mezzo metro e metro. (Erpac)

Pentametro a catena: catena di 5 metri formata da moduli di 20 cm. Si poteva usare anche come compasso, puntando al centro il picchetto. (Erpac)

Illustrazione tratta da Marinoni G. Giacomo, De re ichnometrica veteri, ac nova, *Vienna, 1775, tav. X, p. 25 (BCU)*

E per misurare le superfici? Per queste misurazioni si utilizzava lo squadro (scuare), uno strumento cilindrico con quattro fessure che poteva essere posizionato su un bastone o su un treppiede. Guardando attraverso due fessure contrapposte, si poteva puntare ad un riferimento lontano, addirittura una montagna, e tracciare così delle linee rette rendendole visibili, ad esempio, con lo spago dell'aspo che trovate in museo. Queste linee permettevano di suddividere un terreno irregolare in tante figure geometriche semplici come rettangoli, quadrati, trapezi: una volta misurati i lati di queste figure, se ne poteva calcolare l'area e, sommandole, avere la superficie del terreno.

Quando volete, voi uomini, siete davvero ingegnosi!

Foto SP

1.2 disboscamento e dissodamento

Le mie piante hanno bisogno di sole. È per questo che, spesso, sono piantate sulle colline (roncs), soprattutto in quelle esposte a sud. Se nel terreno c'è qualche albero, questo deve essere tagliato. Un tempo si utilizzavano grandi seghe, manovrate anche da due persone contemporaneamente, una per lato.

Poi, sempre a mano, con asce, picconi, vanghe ed altri attrezzi da taglio e da scasso, si rimuovevano le ceppaie ed eventuali cespugli.

Altro che palestra! Una volta non ce n'era davvero bisogno!

Quando il terreno era libero, si procedeva con il dissodamento, che consisteva nella rottura del terreno compatto in zolle.

Era necessario in vista delle successive lavorazioni e, soprattutto, per permettere alle radici delle viti di penetrare in profondità nel terreno. Bovini o cavalli trainavano per lunghe ore l'aratro (vuàrzine o vuarzenòn) detto "monovomere" perché aveva una punta sola, oppure l'aratro da dissodamento.

Alla vite, in generale, troppa acqua non piace e nemmeno a me fa troppo bene: diventerei di bassa qualità in partenza! Per questo, se il terreno era argilloso o poco drenante, si cambiava aratro e si utilizzava il ripuntatore. Questo non rigirava la terra come il precedente, ma creava solchi profondi che, paralleli ai futuri filari, avrebbero favorito il drenaggio dell'acqua.

Aratro (Erpac)

La forma dell'aratro è immutata da 2000 anni, cioè dal tempo dei Romani. Il trattore non c'era ancora! Lo sapevate che, sempre a Buttrio, negli anni Venti hanno fatto degli esperimenti di dissodamento e scasso, par fâ il crei, cioè per preparare il terreno per l'impianto del vigneto, utilizzando vanghette pneumatiche e persino esplosivo?

1.3 vita in campagna

Aratura, semina e raccolto: sono questi i momenti che scandiscono maggiormente la vita ed il lavoro del contadino. Immaginate di alzarvi all'alba. Dopo aver messo qualcosa nello stomaco (non si può certo parlare di colazione come si intende oggi), vi avviate verso i campi. C'è sole, fa caldo. Il lavoro da fare è tanto. Rientrerete solo la sera. Se siete fortunati avete qualche animale che, aiutandovi, allevia un po' la vostra fatica.

Le donne che sono rimaste a casa, a badare alle faccende e ai bambini, vi portano la colazione ed il pranzo. Con la bicicletta fanno prima!

Alcune mettono i pentoloni su supporti in legno a lato del tubo (cambron) e dietro il cesto con stoviglie, tovaglia e bottiglie. E vi raggiungono sul luogo di lavoro. Servizio catering ante litteram, insomma.

Bottaccio

Botticella (botaçut)

Per quanto riguarda il bere... be', io con il caldo potrei dare alla testa!

Per questo, solitamente, in campagna si beveva, oltre ad un vinello molto molto leggero, acqua o acqua e aceto. Credetemi: era davvero dissetante! Non c'erano ancora le borracce in metallo, tanto meno in plastica, e come contenitorw i si utilizzavano spesso le zucche essiccate (coce di bevi o coce di vin), della specie autoctona, coltivata prima della scoperta dell'America. Si utilizzavano anche fiaschetti rivestiti, botticelle o bottacce. Queste erano borracce in terracotta, belle panciute, che mantenevano l'acqua fresca per tutto il giorno. I friulani chiamavano botaç sia i bottacci che le botticelle.

Foto Erpac

Fiasco rivestito

Zucca essiccata

Binda

In campagna si usavano zoccoli (simili ai nostri scarponi) e non si doveva dimenticare il cappello per proteggersi dal sole. In Friuli, in particolare nelle zone collinose e montagnose, si usavano le dalminins, una sorta di zoccoli in legno, a volte con un rampone sottostante in ferro che serviva per non scivolare sui terreni in pendenza. Sicuramente, a più di qualcuno, ricorderebbero le scarpette dei calciatori.

Ah! Fino al secolo scorso non c'era neanche il carro attrezzi e qualora foste rimasti impantanati con un carro, avreste dovuto procurarvi una binda (binte). Questa sollevava il carro, come un moderno crick, e vi avrebbe permesso di inserire, sotto le ruote, due assi o delle fascine di legno. Un bell'incitamento all'animale che trainava il carro e... via!

Foto Erpac

Vite maritata
Ex voto
Santuario
di Sant' Antonio
di Gemona (UD)

1.4 impianto del vigneto

La mia è una pianta rampicante, per cui ha bisogno di sostegni. Tempo fa, tutto era diverso. Una volta si diceva che la vite fosse “maritata”, perché si univa a festone ad aceri campestri, olmi, salici, pioppi o anche ciliegi. Di sicuro le piante si amavano molto visto che condividevano anche le sostanze nutritive, ma per questo il matrimonio non era molto prolifico: per i primi frutti si dovevano aspettare anche 10-12 anni.

Solo a metà dell’Ottocento hanno capito che utilizzando pali (pâi) di castagno o di robinia, e non tutori vivi, la produzione sarebbe stata più veloce e abbondante. La chiamavano “vigna a palo secco”. Ma si sa che i pali di legno necessitano di molta manutenzione.

E allora via al cemento! Nel primo ventennio del Novecento hanno cominciato a sperimentare quei pali che oggi fanno molto arrabbiare i contadini quando passano tra i filari con i trattori. Modernità!

Si praticavano dei buchi nel terreno con le trivelle o alzando e abbassando dei pali in ferro, e si posizionavano i pali di sostegno, in filari (plantis) dritti e ordinati. Dopo aver teso per bene il filo di ferro, con l'aiuto di paranchi o tendifilo, si fissava con tiranti e contrappesi al palo di testata. E finalmente si piantavano le barbatelle.

Tendifilo (Erpac)

Sì, le mie piante le hanno chiamate “barbatelle” (risìt) perché le radici assomigliano a una barbetta. E queste piante si ottengono da un vecchio tralcio di vite, una talea chiamata anche magliolo (risìt, rasiç o ràsul), che una volta veniva inserita nel terreno con una gruccia pianta-magliuoli (forcjùte par plantâ risits). Dopo un anno si estrae la nuova pianta che può essere anche trapiantata.

A capo dei filari, infine, si piantavano spesso delle dalie o delle rose (garofui), piante molto delicate che vengono attaccate dalle malattie e quindi, si pensava, allertassero su eventuali pericoli e cure da adottare.

Foto SP

1.5 attrezzi manuali e a traino animale

Una volta, più o meno fino alla metà del secolo scorso, i filari di vite erano posizionati a una distanza di 4, persino 20 metri l'uno dall'altro. Lo spazio tra i due era chiamato “pianello” (plagne, mitât, vanasón). Era molto importante perché anche qui i contadini coltivavano cereali, alcuni ortaggi o producevano il foraggio per gli animali. Spesso, però, la coltivazione non bastava per tirare avanti e per portare qualche soldo in più a casa si allevava il baco da seta. Per arare il pianello a ridosso del filare, si utilizzava un piccolo aratro, detto “aratrino da vigneto”, o, in mancanza di questo si faseve a man, si faceva a mano, con la vanga. Per lavorare la zona centrale, invece, si usava l’aratro e poi con l’erpice si sminuzzavano le zolle, si pareggiava la terra, si copriva il seme e si smuoveva e distribuiva il letame.

Prototipo di fresazolle per rompere le zolle dopo l’aratura (Erpac)

C'era anche un attrezzo chiamato “zappacavallo”, con diversi piccoli vomeri, che serviva per diserbare e aerare il terreno.

Per tagliare l'erba, utilizzata poi per il foraggio, si utilizzava invece la falce, che veniva affilata con la cote, quando la lama perdeva il filo. So per certo che alcuni contadini perdevano ore per acquistare la lama giusta, scegliendola in base al suono che emetteva, perché questo definiva la qualità dell'acciaio.

1.6 attrezzi di casa

Ricordo le sere precedenti la fienagione. Il suono dei martelli che battevano sulle incudini (batadoriis) per ricreare il filo della lama della falce risuonava in tutto il borgo e preannunciava il lavoro del giorno seguente. Ogni contadino aveva in casa un piccolo angolo con gli attrezzi: martelli, coltelli a petto, chiavi fisse per serrare i dadi, coti.

La manutenzione era importante. Nei giorni di pioggia o nelle sere invernali alcuni si dedicavano anche alla costruzione di piccole parti in legno. C’era poi la morsa per bloccare i pezzi da lavorare e la mola per affilare gli attrezzi da taglio: una in particolare, quella azionata a pedali, la chiamavano “bicicletta”.

Come si utilizzava la mola (SP)

Immagine di coltivazione di frumento tra le vigne tratta da Il Coltivatore. Giornale di agricoltura pratica. *Casale, 1914. Tavola fuori testo tra pg. 484 e 485 (DB)*

1.7 trattamenti antiparassitari

Ottocento, secolo di emigrazione. Quanti friulani hanno lasciato queste terre per raggiungere l'America! Sempre in quel periodo, in Europa, ricercavano varietà particolari di vite. E queste varietà le hanno trovate in America, cariche di sapori nuovi e di nuovi parassiti. Sì, perché le malattie che hanno infestato e distrutto le mie piante sono giunte in Europa proprio con i piroscafi che avevano portato gli emigranti in America. La prima malattia ad arrivare, tramite l'Inghilterra e la Francia, è stato l'oìdio, o "mal bianco", fumate de vît, par furlan, un fungo che secca la pianta e impedisce nuovi impianti.

Bidoncino

Scopino

Solforatrice a mantice semplice

Solforatrice a mantice doppio

Solforatrice a soffietto assiale

Solforatrice a spalla

Solforatrice a turbina

Dal 1851 l'oìdio ha distrutto il 90% delle mie piante. Un vero disastro. La cura? Un trattamento con lo zolfo in polvere da spargere sulle viti. E qui c'è stata una vera e propria corsa a inventare attrezzi sempre più efficienti e funzionali. Il primo è stato un semplice bidoncino che veniva agitato come una saliera sulle viti. Un lavoraccio. Poi sono state perfezionate le solforatrici.

Foto Erpac

A questo punto si sono ricercate delle varietà resistenti all'oidio. Sono state trovate... per scoprire, poi, che portavano con sé altri due grossi problemi.

Prima la peronospora, nel 1883, un fungo che crea una sorta di muffa che secca le foglie e affloscia l'uva. Anche i bambini aiutavano a preparare, in una vecchia botte o in una vasca, la "poltiglia bordolese" realizzata con il solfato di rame, la calce spenta e l'acqua. "Anin a butâ l'aghe", si diceva, e via, in estate, a spruzzarla specialmente dopo la pioggia con le varie machine dal solfato, la cui leva veniva spesso oliata con la cotica del maiale.

Pompa a spalla con serbatoio in legno (SP) e in metallo

Pompa manuale a stantuffo per piccoli vigneti

Pompa a carriola

Iniettore di bisolfuro di carbonio

E per ultima lei, la fillossera (pedôli de vit), un pidocchio che succhia la linfa dalle radici. Arrivata dal Nord America, ha raggiunto la contea di Gorizia, allora sotto l'Austria, nel 1888. Da lì si è diffusa ovunque in Friuli e ha colpito quasi la totalità dei vigneti. Per due generazioni i friulani non hanno potuto assaporarmi!

Dopo quarant'anni di studi e sperimentazioni (come le iniezioni di bisolfuro di carbonio), si è capito che il problema non si poteva risolvere con gli antiparassitari, ma innestando la vite europea su piede americano. Da quel momento il mio gusto non è stato più lo stesso.

Foto Erpac

1.8 cura delle viti, potatura e innesto

Non c'era pausa nel lavoro del contadino. Durante l'inverno si preparavano le piante per il nuovo anno, potando i vecchi tralci. I contadini si armavano di forbici da vite (fuàrfiis di cuinçâ), cesoie, roncole, pennati e seghetti e raggiungevano i vigneti (vignâl). Per le viti maritate e i pergolati utilizzavano invece lo svettatoio, che permetteva di tagliare, senza l'aiuto della scala, i tralci più alti. Legavano poi i sarmenti (vidiçs) in fascine e li portavano a casa per bruciarli, magari per preparare la lisciva e lavare i panni.

Tagliagemme per innesto a zufolo

Pennato

Svettatoio

In luglio, invece, si faceva la "potatura verde", per contenere la vegetazione. Poi, con pazienza, utilizzando il vimine (venc), la corteccia di gelso o la rafia, che però era costosa, si legavano i tralci che non erano riusciti ad attorcigliarsi da soli al filo di ferro.

Qualcuno ha anche intrapreso un nuovo mestiere, nato in seguito all'arrivo della fillossera: quello dell'innestatore. Era questo l'esperto che sapeva quando e dove utilizzare le varie tipologie di innesto della marza (il tralcio con una o due gemme detto calme, calmèle o insit) sul piede o portainnesto (la parte con le radici detta salvàdi o merecàn). Le tecniche messe a punto sono state tante e diverse, ognuna con i propri attrezzi specifici, soprattutto pinze e coltelli fenditoi.

Foto Erpac

La vendemmia della Famiglia Picotti (MCV)

1.9 vendemmia

Finalmente arrivava il momento della vendemmia! L'eccitazione si sentiva nell'aria. I Comuni emanavano la data di inizio vendemmia, solitamente a fine settembre, ma tanti chiedevano una deroga al sindaco o al podestà, vuoi perché l'uva era già matura, vuoi per paura che i ladri la rubassero o che le vespe la mangiassero. C'erano anche le guardie campestri, che facevano le ronde notturne, ma qualche contadino si armava di roncola e faceva da sé. Si radunava allora tutta la famiglia, bambini compresi, e insieme ad amici e vicini, si andava a vendemmiare (vendemâ).

Si caricavano i tini e i cesti sui carri,
e poi si cominciava.
I canti accompagnavano
i tagli dei grappoli d'uva (raps) con
la cesoia o la piccola roncola da
vendemmia (aùz),
e lo svuotamento dei cesti nei tini.
Quando questi erano pieni,
si portavano in cantina.

2.enologia

Ecco, arriviamo in cantina dove la storia entra nel vivo: vi racconto come da succo divento vino ed alcune curiosità sul mio mondo.

Arrivo dei carri nella cantina d'Attimis (DAM)

2.1 pigiatura dell'uva

Tino, sottospina e pigiatrice a barella (Erpac)

Nelle grandi cantine l'uva veniva versata, con la forca (fòrcje), nel tino grande (brent, brente o brentiel) o su un graticcio, posto sul tino, dove mani esperte la strofinavano per far cadere gli acini, mentre le maglie del graticcio trattenevano i raspi (raspolons). In famiglia, invece, si pigiava tutto insieme.

Le donne e i bambini entravano nel tino. Con i piedi, pigiavano gli acini (folâ la ue) ed eccomi! Be', in realtà, in quella fase sono ancora succo, e dopo un giorno divento mosto (most). Mediante un foro cadevo in una sottospina o in un mastello ovale (sentine) e terminata la pigiatura, venivo rimesso nel tino.

E cominciava la festa. Sì, perché a questo punto, in famiglia, tutti quelli che avevano partecipato alla vendemmia festeggiavano insieme, con balli, musica, canti. E brindavano a me! Alla fine dell'Ottocento, sono state inventate le prime "macchine enologiche manuali": le pigiatrici (machine masane ue o machine di folâ) e le pigia-diraspatrici che separavano anche i raspi. Quanti bambini hanno giocato girando la manovella della pigiatrice a barella, che azionava quei rulli scanalati, fatti per schiacciare gli acini...

C'era anche chi, in cambio di una certa quantità, di me o altri prodotti della terra, offriva alle famiglie che avevano pochi filari i propri servigi con una pigiatrice (foladòre) itinerante. Faceva chilometri e chilometri con quella carriola, per riuscire a mettere insieme il pranzo con la cena. Altri tempi!

Pigiatrice su carriola (Erpac)

2.2 fermentazione del mosto

A questo punto, nel tino cominciavo a fermentare (boli o bulî), così, grazie ai lieviti presenti, lo zucchero sarebbe diventato alcol e io vino.

Ma, in alcuni casi, avevo bisogno di un incoraggiamento. Perché diciamocelo: il freddo non aiuta. E allora, in caso di un autunno particolarmente fresco, già alcuni giorni prima della vendemmia, si accendevano dei bracieri per riscaldare l'ambiente o si inseriva nel tino uno scaldamosto.

Scaldamosto (Erpac)

Per diventare un “bianco” (blanc) venivo separato subito dalle vinacce, cioè le bucce (scusse o cufui) e i semi (grignèi, sepis o zigons) e messo nelle botti, in una sorta di tino rovesciato (tinaç) o direttamente nelle damigiane.

Per diventare un vino “rosso” (nêri), invece, venivo messo nei tini con le vinacce. I tini venivano poi coperti, con un coperchio da fermentazione o dell’argilla, a seconda della zona, e io venivo lasciato fermentare per alcuni giorni. Questo mio sobbollire portava le vinacce in alto e con un bastone particolare, il messedadôr, si spingevano di nuovo verso il fondo. Solo così avrei preso “corpo” e colore.

Come si utilizzava il follatore o messedadôr (SP)

Valvola ad acqua (Erpac)

Passati alcuni giorni, si toglieva la spina dal tino o si apriva il rubinetto del cannello. Questo era il momento della svinatura. Era l’ora di separarmi definitivamente dalle mie amate vinacce e iniziare una nuova fase.

Dopo essere caduto nella sottospina (sutìne), venivo messo nelle botti (imbotâ) e qui, dopo 25-30 giorni, terminavo la mia fermentazione. Questa era detta secondaria o lenta, proprio perché era meno forte dei primi giorni. Intanto producevo molto gas, che andava eliminato, senza aprire la botte. Ecco allora che si usava la valvola ad acqua (bolidôr) da inserire nel cocchiume, cioè nel foro in alto.

2.3 torchiatura, travasi e filtrazione

Intanto, le vinacce (trape) rimaste dopo la pigiatura, venivano torchiate per spremere ancora l'ultimo succo. Il "clic" prodotto da certi torchi, quelli del tipo "Mabille", poteva risuonare nel borgo per tutta la notte e gli adulti raccomandavano ai giovani di girare piano la leva, altrimenti mi sarei rovinato.

Non tutte le famiglie possedevano un torchio (turcli): chi ne aveva uno trasportabile lo conduceva di porta in porta in cambio, solitamente, di un secchio di vinello torchiato. C'era anche chi ospitava nel proprio cortile i richiedenti che dovevano aspettare il proprio turno, sperando che non capitasse a notte fonda! Anche in questo caso, da succo sarei diventato vino, ma di seconda scelta, chiamato appunto turcli o strucul, bevuto solitamente in famiglia. Per questo venivo travasato in botti diverse.

Ricordo quando i contadini torchiavano le mie vinacce una seconda volta per preparare un vinello leggero, da bere in casa o in campagna, e poi, con i carri, portavano i resti in distilleria, in cambio di poca grappa (sgnape, aghedivìte). Anche a Buttrio c'erano delle distillerie: la Annoni, attiva a Camino dal 1880 al 1915 e quella dei fratelli Monino, attiva dal 1941 agli anni '70. Ne hanno fatta di grappa!

Ma c'erano anche contadini che non torchiavano le vinacce una seconda volta e, dopo averle fatte inacidire, le utilizzavano per coprire, con l'acqua, le rape e ottenere così la brovàde. Altri producevano, di nascosto, una grappa clandestina. In realtà, non troppo clandestina, visto che le esalazioni profumavano il borgo di un odore caratteristico!

▶ *Torchio tipo Mabille*

▶ *Secchio per travasi*

▶ *Pompa a volante*

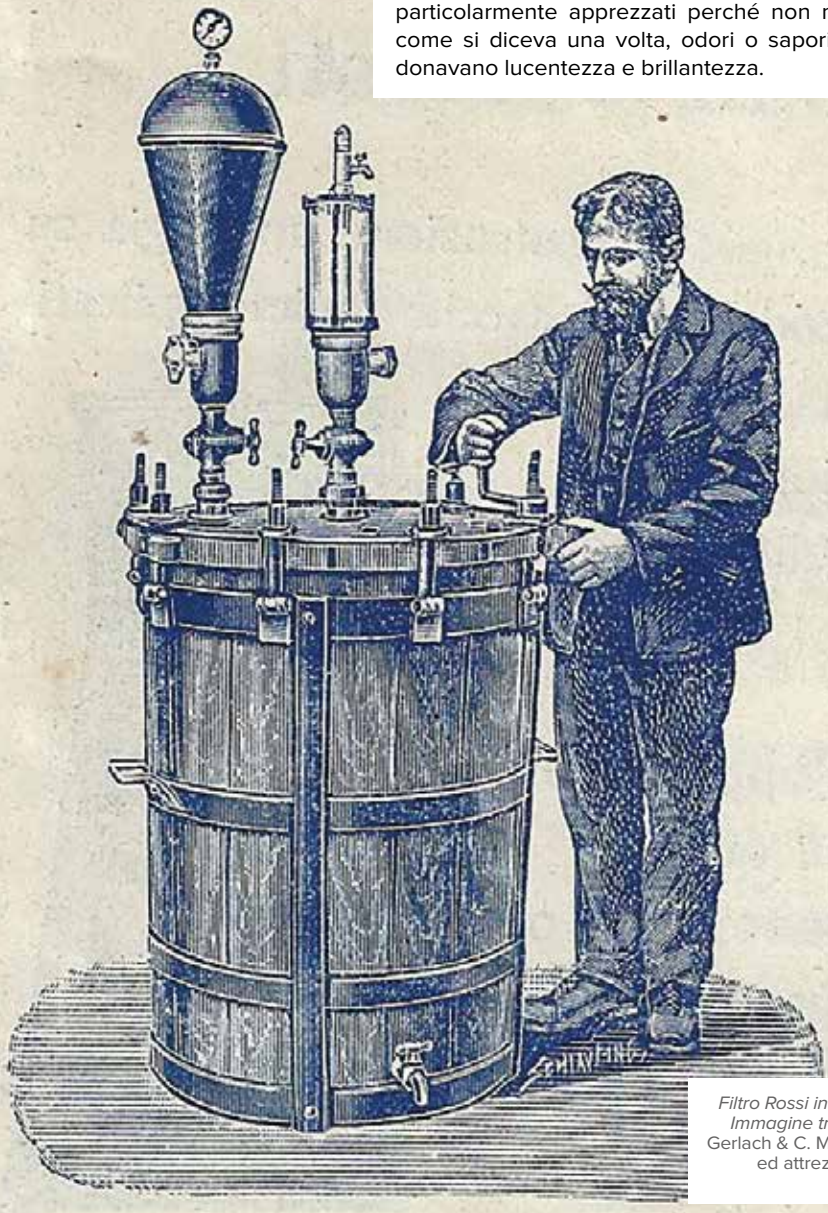
Per travasarmi, si utilizzavano secchi, bigonce, ettolitri, mezzi ettolitri. Servivano anche gli imbuti come, ad esempio, l'imbottatoio (plere), un grande imbuto ricavato da un pezzo unico di legno e dotato di un filtro.

Poi sono arrivate le pompe (pompe di travasâ), come ad esempio quelle a leva semplice o doppia, o quelle a volante, che hanno alleviato la fatica e dimezzato i tempi. E c'era anche un vantaggio per me!

Sì, perché solo il primo travaso, da tino o torchio a botte, poteva avvenire a contatto con l'aria, per favorire il lavoro dei lieviti: una volta entrato nella botte l'aria mi avrebbe guastato! Intanto, nel passaggio tra tino e sottospina e tra torchio e tinozza, venivo filtrato con un setaccio (tamês o draç) che mi toglieva i residui di vinacce.

Foto Erpac

Nel mio percorso subivo diverse filtrazioni, con conseguenti travasi, per liberarmi dalle sostanze che mi rendevano torbido e che potevano nuovamente farmi fermentare o “ammalare”, come dicevano allora. E per farlo, col tempo, sono stati messi a punto diversi filtri, da quelli olandesi a maniche filtranti, a quelli a sacco di tessuto o in carta, a quelli a setti in amianto, particolarmente apprezzati perché non mi cedevano, come si diceva una volta, odori o sapori, ma anzi mi donavano lucentezza e brillantezza.



Filtro Rossi in sacco di tessuto. Immagine tratta dal catalogo Gerlach & C. Milano – Macchine ed attrezzi enologici, *1913, pg. 18 (MCV)*

2.4 trattamento ed invecchiamento

Terminata la fermentazione secondaria, continuavo a produrre sostanze volatili: il mio livello si abbassava e in alto il vuoto veniva riempito con aria. E questo era un problema! Per risolverlo si rimboccava la botte con altro vino utilizzando un secchio o l'apposito colmatore (colmadôr cul bulidôr), uno strumento, dotato di un tappo idraulico, che mi rilasciava in modo automatico al calare del livello.

Man mano che invecchiavo, lasciavo sul fondo della botte un deposito, la feccia (puinte), che andava eliminata filtrandomi e travasandomi in una nuova botte.

Un primo travaso andava fatto a novembre-dicembre, un secondo in inverno, quando il freddo favoriva una nuova deposizione e, poi, ogni volta che si poteva innescare una nuova fermentazione.

Se né il tempo né il caldo primaverile erano sufficienti a far deporre le sostanze che mi intorpidivano, allora si ricorreva alla "chiarificazione". Il vignaiolo andava nell'aia, prendeva un paio di uova di gallina, separava il tuorlo e, dopo aver sbattuto con il battichiare l'albume a neve, lo metteva nella botte e agitava. Si utilizzava anche colla di pesce o gelatina e si procedeva con un ulteriore filtraggio.

Botti e imbottatoi (SP)

Colmatore

Spina

Per sapere se c'erano interventi da fare, dovevano necessariamente assaggiarmi. E questo assaggio diventava anche un momento conviviale!

Dovete sapere che le botti di grandi dimensioni si chiudevano con un portello (portèl) con diversi sistemi di bloccaggio e con staffe in ferro battuto a volte decorate. Il portello, o la botte stessa, aveva un foro che veniva chiuso da una spina o cannella (spine, cjànul) dotata di un rubinetto: bastava aprirlo e io sgorgavo per essere assaggiato o travasato.

Arrivava infine marzo. L'enotecnico si prendeva cura di me, analizzandomi e correggendo, se necessario, la gradazione alcolica, il colore, la dolcezza oppure curando alcune "malattie", che potevano farmi sapere di zolfo, aglio, tempesta, come dicevano allora. Questa era la "sofisticazione".

A fine Ottocento è stata messa a punto la contraffazione: con polveri vegetali solubili mi "curavano" da malattie o difetti, o creavano, artificialmente, vini aperitivi, spumanti e altro.

Infine c'era la falsificazione. Quando non ero assolutamente bevibile perché amaro o perché i grandi caldi mi avevano inacidito mi veniva aggiunto il litargirio (un ossido di piombo). Cosa non veniva fatto pur di non perdermi... o meglio, di non perdere il guadagno!"

Foto Erpac

2.5 imbottigliamento

Eccomi! Pronto ed invecchiato al punto giusto, potevo essere imbottigliato.

Se una botte media (bòte) poteva contenere dai 2 ai 7 ettolitri, una botte grande (botón) anche 80. Il caratel aveva invece una capacità tra i 50 litri e i 4 ettolitri ed era utilizzato per contenere il vino buono, prodotto in piccole quantità, ma anche per i travasi dai contenitori più grandi a quelli più piccoli.

Pensate a quante bottiglie si riuscivano a riempire con il contenuto di queste botti!

Se venivo prodotto in piccole quantità, in famiglia, solitamente si avvicinava una bottiglia con l'imbuto alla botte, si apriva la cannella e mi si imbottigliava direttamente, oppure si poteva riempire un secchio e con quello fare il travaso.

Se venivo prodotto in grandi quantità, ad esempio in una cantina o azienda vinicola, si utilizzavano le imbottigliatrici "meccaniche" in cui passavo, per mezzo di un tubo di gomma, in una sorta di bacinella chiusa e da questa alle bottiglie (da 1 a 8 a seconda del modello): quando la bottiglia era piena il flusso si fermava. La bottiglia doveva essere, a questo punto, tappata.

Imbottigliatrice

Schiacciaturaccioli

Dato che l'inserimento del turacciolo (stròpul) era spesso difficoltoso, sono state escogitate diverse tecniche per ridurne il diametro. Si poteva inserire in uno schiacchiaturaccioli (che assomiglia a uno schiaccianoci, il principio è lo stesso), si poteva battere con un martello oppure immergere per 1-2 ore in vino in ebollizione o acquavite, disinfettandolo al tempo stesso. Si poteva poi ungere con vaselina o olio d'oliva.

Foto Erpac

In famiglia, con poche bottiglie da tappare, il tappo veniva inserito in una tappatrice portatile o in una manuale a percussione: un colpo allo stantuffo o alla leva e il tappo era inserito.

Le cantine, invece, si erano munite di tappatrici fisse o a panca, dove l'addetto stava comodamente seduto e, azionando la leva, tappava una a una le bottiglie... centinaia di bottiglie. A questo punto ero pronto per viaggiare!

Se chi mi produceva decretava che ero da scartare, allora poteva scegliere per me un destino diverso e farmi diventare aceto. Per fare di me un buon aceto mi versava e mi conservava in acetiere (asedârs) di legno, di ceramica o di vetro dove c'era la mari dall'asêt.

Tappatrice fissa

Acetiera

Foto Erpac

2.6 cura dei vasi vinari

Per accogliermi, botti e vasi vinari andavano puliti e preparati, prima della vendemmia, ad agosto. C'era tutta una procedura da rispettare!

Per prima cosa la botte veniva agganciata sul bordo con i ramponi trasporta-botti e veniva posta sullo scjalón, una sorta di scala che serviva per agevolare le operazioni di pulizia. Qualcuno dotato di olfatto finissimo annusava dal cocchiume e cercava di capire se c'era del marcio, della muffa o altro. Il botón, la botte grande, aveva anche uno sportello da cui, di solito, si faceva entrare un bambino con una candela per vedere se era necessaria la pulizia o l'asportazione di residui sul fondo.

Se si dovevano sostituire doghe, ci si rivolgeva, invece, al bottaio.

A questo punto si metteva la botte "in tenuta" con vapore o acqua calda, stonfâ o fundî si diceva in friulano. Questa operazione, poteva durare anche settimane e serviva per far riprendere le dimensioni originarie e sigillare gli eventuali spazi che si erano creati con il calo del legno asciutto.

Come si utilizzavano i ramponi (SP)

Quindi si lavava con soda e acqua calda, facendo attenzione alle mani, e si scuoteva in tutte le direzioni. L'ultimo risciacquo si faceva con acqua calda e vinacce, per "profumare" le doghe. Infine, si doveva igienizzare. A questo scopo si bruciava dello zolfo, ad esempio nel fornello munito di una canna da inserire all'interno del cocchiume (solperadôr dal bec par su). L'operazione doveva durare finché l'aria interna non fosse stata sostituita da quella solforosa, ma non troppo, altrimenti mi sarei impregnato anch'io dell'odore o, per meglio dire, della puzza dello zolfo.

Bisognava prestare molta attenzione a dove si mettevano le botti solforate, in modo da non confonderle con quelle non trattate.

Sapete perché? Perché la solforatura fa morire i fermenti! Per questo si solforavano solo le botti da utilizzare durante i travasi e non quelle per la fermentazione. I contenitori migliori, però, erano e sono quelli in vetro, come la bottiglia (vêri) e la damigiana (damigjàne), perché non mi cedono odori o profumi. Anche per questi i metodi di lavaggio sono stati i più vari e fantasiosi. Qualcuno li risciacquava persino con i pallini di piombo!

Per ultime sono arrivate le macchine lavabottiglie, che con una manovella facevano girare una spazzola. I vasi andavano poi messi a sgocciolare sullo scolabottiglie o scoladamigiane e, anche questi, solforati.

Fornello per lo zolfo

Levaolio

2.7 attrezzi da cantina

Ogni cantina era dotata di una serie di attrezzi ed accessori a corredo delle grandi attrezzature.

C'erano le spine con eventuale chiave, i levastoppa, che servivano per inserire e togliere la stoppa dal foro delle botti, gli uncini per spostarle. Per chi utilizzava le damigiane erano importanti i levaolio per aspirare l'olio alimentare messo nel collo del contenitore per proteggermi dall'ossidazione.
Gli stampigliatori servivano, invece, per applicare dei marchi in metallo alle botti.

Foto Erpac

3.la bottega del falegname bottaio

Nelle zone a tradizione vitivinicola, il falegname era anche bottaio (botâr) e dalla sua bottega uscivano botti, tini, mastelli, secchi, tutti contenitori realizzati con le doghe e detti arnâs. Spesso si recava di persona nel bosco, per scegliere il legno adatto a realizzare i contenitori della cantina. E la scelta cadeva solitamente su rovere e castagno.

Nel bosco tagliava il tronco con l'accetta, lo segava a misura della lughezza delle doghe da ricavare e portava il legno in bottega.

Realizzate le doghe, per dare la giusta curvatura, le bagnava e le passava su fiamma viva oppure, dopo averle fatte bollire, le metteva nella pressa.

Per riparare vecchie botti, il bottaio recuperava cerchi e doghe sane da botti marcite o sfasciate, perché già stagionate al punto giusto. Faceva anche manutenzione delle botti, togliendo il marciume e, se necessario, inseriva tra doga e doga, come guarnizione, delle foglie di *Typha Palustris* (palût di botâr). Infine recuperava, se non lo aveva fatto il vignaiolo, la gruma (grìpule) o tartaro, per venderla poi a chi produceva il "cremor tartaro".

Tirafondi

Imbastitoio

Caprugginatoio

Tirafondi

Stringidoghe

Foto Erpac

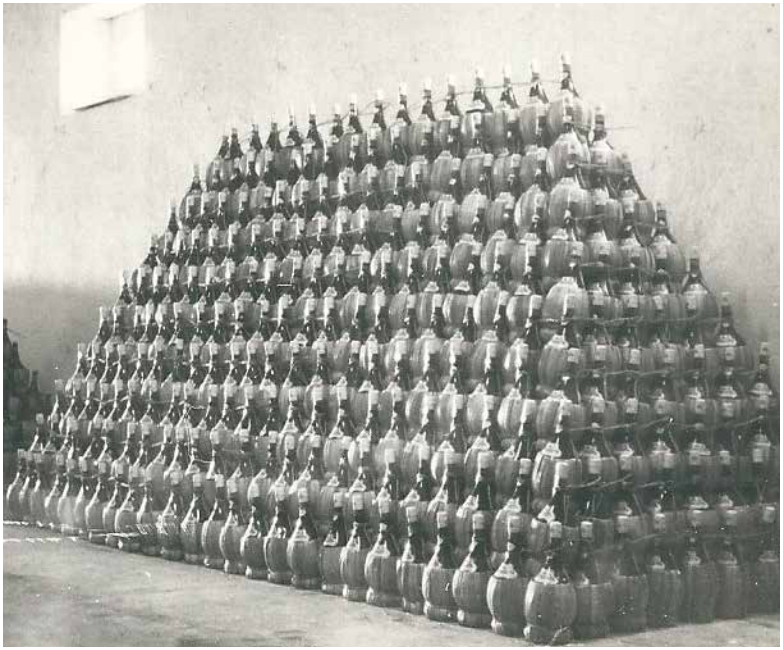
La bottega del falegname-bottaio era piena di strumenti appesi alle pareti o posti negli armadi: stringidoghe, imbastitoi per assiemare le doghe, tirafondi e tiracerchi, asce, coltelli a petto, batti cerchi, caprugginatoi per scanalare la capruggine (cioè la scanalatura delle doghe in cui veniva inserito il fondo della botte), pialle per finire i fondi e i bordi delle doghe, cocchiumatoi per realizzare il cocchiume, cioè il foro.

Il banco da falegname con la morsa e il tornio da legno a pedale troneggiavano su tutti.

Foto SP

4.commercio e consumo

È arrivato il momento di lasciare la cantina ed essere degustato. Come è cambiato il modo di trasportarmi e consumarmi nell'ultimo secolo.



Fiaschi impilati (DAM)

4.1 trasporto e commercio

Chi era un colono o un mezzadro aveva ben impresso il momento in cui io, frutto di un anno di lavoro, andavo diviso con il padrone del vigneto. Si prendeva allora l'ettolitro, che all'interno poteva anche avere dei chiodi per indicare le diverse sottomisure, e si spartivano le quantità. Metà al colono e metà al padrone... se si era fortunati! Tutti i nomi dei coloni e le quantità consegnate venivano registrati con cura nel libro colonico. Il latifondista e le cantine che mi producevano in grandi quantità potevano poi vendermi a privati o a locali pubblici, come le osterie.

Basto (Erpac)

Un tempo potevo arrivare dal cliente a spalla, caricato nella bigoncia, a dorso di mulo nelle botticelle appese al basto o sui carri se viaggiavo nelle botti. Ma prima di partire dovevo essere pesato con la stadera-pesabotti o il decimale.

Tutto è cambiato una cinquantina di anni fa quando hanno smesso di commerciarmi sfuso: da allora le cantine si sono riempite di bancali di bottiglie da lavare, riempire, stivare e spedire. Non prima però di averle "vestite". Sì, esiste anche la vestizione della bottiglia... con l'etichetta. Questa identifica il vino e il produttore ed è talmente importante che a volte il bozzetto viene affidato a un artista famoso. Le prime riportavano le indicazioni scritte a mano, con inchiostro e calamaio, mentre ora grafici e tipografie in Friuli sono all'avanguardia nel mondo per la progettazione e la produzione.

Contenitore in legno per damigiane

Un altro grande cambiamento è arrivato con la ferrovia: da quel momento ho cominciato a viaggiare in modo veloce... ma a mio rischio e pericolo. Pensate solo agli scossoni e alle curve, a volte facevo di quei voli! Molto spesso i vetri che mi contenevano andavano in frantumi e io andavo perso. Ecco allora che sono stati creati dei contenitori in legno, come le casse riempite di paglia per proteggere le damigiane.

C'era un altro grosso problema: non sempre arrivavo nella stessa quantità con cui ero partito! Per ovviare ai numerosi furti di parte del contenuto, dopo innumerevoli discussioni e tentativi, hanno deciso di sigillare la bocca della damigiana. Per fare questo si utilizzava il cappellotto (capsul), che poteva anche pubblicizzare la ditta produttrice del contenitore o del contenuto, e lo si bloccava con dei piombini sigillatori, schiacciati con delle pinze. Veniva utilizzato anche per passare la dogana o il dazio.

Pinza piombatrice

Cappellotto

Foto Erpac

4.2 oggetti per la degustazione

Ed eccomi qui, sul bancone da mescita o sul tavolo. Ora, per degustarmi, manca solo una cosa: stappare la bottiglia!

Per farlo, nel corso della storia, sono stati creati diversi cavatappi (gjavestròpui o gjavestròpul): in legno, in metallo, a leva. Alcuni utilizzavano anche i cavatappi fissi, quelli cioè che si fissavano con un morsetto al tavolo o con delle viti alla parete. Andavano bene tutti purché togliessero il tappo!

Cavatappi fisso

Decanter meccanico

Per assaporarmi al meglio vi consiglio la mescita dal decanter, che mi fa ossigenare. Il modello meccanico ha anche il vantaggio di versarmi lentamente, trattenendo sul fondo eventuali residui.

Per quanto riguarda i bicchieri da degustazione, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Ricordatevi però che dò il meglio di me se mi versate nel bicchiere giusto, perché "ogni vino vuole il suo bicchiere".

C'è poi tutta una serie di oggetti curiosi e fantasiosi che accompagnano la mia mescita e la mia degustazione.

Foto Erpac

Bottiglia con rinfrescatoio

Portabottiglie con serratura

C'è anche chi ha pensato al modo per raffreddarmi senza annacquarmi e così è stata creata la bottiglia con rinfrescatoio, una tasca per inserire il ghiaccio. C'è anche chi mi ha messo sotto chiave come quel tale che, per paura che i servi o la moglie bevessero in sua assenza, metteva le bottiglie nel portabottiglie con serratura.

Minispina

Infine le invenzioni particolari: come non citare, ad esempio, la minispina con rubinetto a forma di uccellino? Serviva per mescere lo Champagne senza disperdere la naturale gasatura: si inseriva la canna nel tappo della bottiglia, senza stapparla, si apriva il rubinetto e si mesceva il contenuto. Davvero ingegnoso!

Foto Erpac

4.3 contenitori per il vino

Un tempo, l'unico modo che avevo per viaggiare e uscire da una cantina era in botti o botticelle. Arrivato in tavola, nelle case dei benestanti, potevo essere travasato in bottiglie di vetro sottilissimo, dette inghistere o inghistare.

Solo nel Seicento, in Inghilterra, hanno prodotto delle bottiglie in vetro più resistente, adatte al commercio che avevano la forma di una cipolla.

Venivano tappate con carta, pergamena, stoffa o foglie perché, allora, il sughero si utilizzava solo per le fiasche del pellegrino, cioè le borracce utilizzate durante i viaggi. Sarebbe stato l'inventore dello Champagne, Dom Pierre Pérignon, a tappare per primo le bottiglie del suo nuovo prodotto con un tappo di sughero.

E questa sua trovata ha avuto un grande successo, visto che viene ancora utilizzata.

Fiasco

Boccale floreale

Bottiglia in vetro figurata

Foto Erpac

Fiasca del pellegrino (Erpac)

Nel corso dei quattro secoli successivi le forme delle bottiglie sono cambiate e oggi si differenziano anche in base al contenuto. Pensate che sono stato persino venduto come souvenir in bottiglie figurate a forma di personaggi famosi o scene particolari.

Il mio contenitore per eccellenza, però, è sempre stato il fiasco (flasc, fiasc), un prodotto toscano così famoso da essere descritto anche da Boccaccio.

Era soffiato a mano, con pareti sottilissime e per questo completamente rivestito con erba palustre contro gli urti.

Il fiasco detto “strapeso”, in vetro temperato e con il collo rinforzato, adatto a sopportare la pressione del tappo, è stato inventato solo nel 1865.

Il suo rivestimento arrivava fino alla spalla e, una volta marcito, poteva essere rifatto con materiali presenti nelle botteghe artigiane o nelle case: vimini, filo di ferro, cotone, le foglie di pannocchia o altro.

C’erano poi i boccali, che potevano essere utilizzati anche come elementi d’arredo, soprattutto dalla metà del XX secolo, e che caratterizzavano il momento della mescita. Prodotti da diverse fabbriche friulane di ceramica, i boccali erano prodotti in serie, dai due litri al decimo di litro, decorati con fiori e a volte motti spiritosi o filosofeggianti.

5.l'osteria friulana degli anni '30

Sifone per acqua di Seltz

Un bancone, quattro tavoli e lo stretto necessario per conservarmi e mescermi. Ecco, questo bastava per elevare una semplice abitazione a ruolo di osteria (ostarìe). O almeno bastava fino alla metà del Novecento! Qui si consumava quanto si poteva trovare nelle case di campagna e lis sopis, un brodo di gallina con pane raffermo, pepe e formaggio.

Una lavagna elencava il menù con i prezzi e io accompagnavo il tutto, bevuto nell'ormai famoso tai, il bicchiere di vino. Attenzione, però: se non si specificava "di chel bon", veniva servito del vino comune!

Oggi si degusta il vino, se ne assapora l'aroma e il corpo, si ricerca la qualità. La Fiera di Buttrio ne è un esempio. Una volta, invece, venivo spesso addizionato con acqua minerale termale, aranciata e gassosa, contenuta nelle famose bottiglie chiamate "bicicletta". Ricordo poi quando hanno inventato lo spritz! Dall'inizio alla seconda metà del secolo scorso, ogni osteria era munita almeno di un sifone (sifon) per l'acqua di seltz, un'acqua molto gassata ed economica che mi veniva aggiunta per creare una bevanda adatta anche alle signore e ai clienti austriaci, non abituati alle mie alte gradazioni alcoliche. Era talmente diffusa che veniva prodotta in molte località del Friuli.

Bastava però dire, ad esempio: "dami un cuart" e venivo servito nella quantità di un quarto di litro in una bottiglia misura o in un boccale (bocâl). In verità alcuni osti ci hanno provato, e per molto tempo, a ingannare i clienti sulla quantità venduta. Finché i locali pubblici hanno dovuto utilizzare, pena la multa, dei recipienti verificati nella capacità e validati con un piombino o con un bollo "all'acido" che satinava il vetro.

Bottiglia misura con piombini

Bottiglia misura con bollo all'acido

Boccale misura

Foto Erpac

In un'osteria di paese si potevano comprare sali, tabacchi e cartoline. Gli avventori potevano anche suonare la fisarmonica o giocare a carte e a bocce. E ovviamente parlare! A quante discussioni ho assistito, persino di tipo irridentistico, per l'Unità d'Italia, proprio qui a Buttrio, anche se vacche e raccolti andavano per la maggiore!

Foto SP

6.raccolta documentaria

*Copertina del catalogo dell'*Agenzia Enologica Italiana*, Milano, 1889 - 1890 (MCV)*

Come già detto, la seconda metà dell'Ottocento è stato un momento di notevole sviluppo dell'enologia.

È nata la figura dell'enotecnico, sono aumentate le attrezzature, i brevetti di nuovi macchinari e sono state sviluppate nuove tecnologie, soprattutto rivolte alle grandi cantine che producevano fra i 2000 e i 5000 ettolitri o più all'anno. Basta sfogliare le numerosissime pubblicazioni e i cataloghi d'epoca per trovare macchine, anche molto elaborate, destinate alla pigiatura, alla torchiatura, i travasi, i trattamenti e il trasporto del vino. A vederle oggi, sorprenderebbe il fatto che risalgano al quell'epoca!

Ovviamente altri, prima, avevano parlato di me e del mondo che mi circonda! Tra i vari, spiccano le tavole dell'*Enciclopedia o Dizionario ragionato delle scienze, delle arti e dei mestieri* di Diderot e D'Alembert, la più completa enciclopedia di arti e mestieri, pubblicata nella metà del XVIII secolo, con tavole degli attrezzi utilizzati nei vari settori. Alcune, in particolare, sono dedicate al falegname bottaio e al vignaiolo. Che precisione e quantità di dettagli!

Bisogna ricordare che un tempo non c'era la televisione e neppure la radio: la carta stampata e le pubblicazioni ufficiali erano gli unici strumenti di comunicazione. Per questo nei paesi venivano affissi manifesti e avvisi pubblici, che informavano la popolazione su aste, sulla gestione di problemi sanitari e sociali, sulle denunce da fare e, non ultimo, sulle feste... anche quelle in cui ero io il protagonista, come in questo Museo.

Ecco, il mio racconto termina qui. Ho ancora tante cose da farvi scoprire... e per questo vi aspetto a Buttrio!

FASCIO DI BUTTRIO

IIIª Fiera Campionaria del VINO

BUTTRIO

5-6 MAGGIO 1935 - XIII

Manifestazioni Sportive Dopolavoristiche

Foto SP

Lotteria con ricchi premi.

.cosa puoi fare nel museo

→ **Una gita con la scuola con didattica personalizzata**

→ **Una visita guidata solo per te o i tuoi amici e colleghi**

→ **Acquistare dei libri in cui sono citati alcuni degli oggetti esposti**

Pro Loco Buri

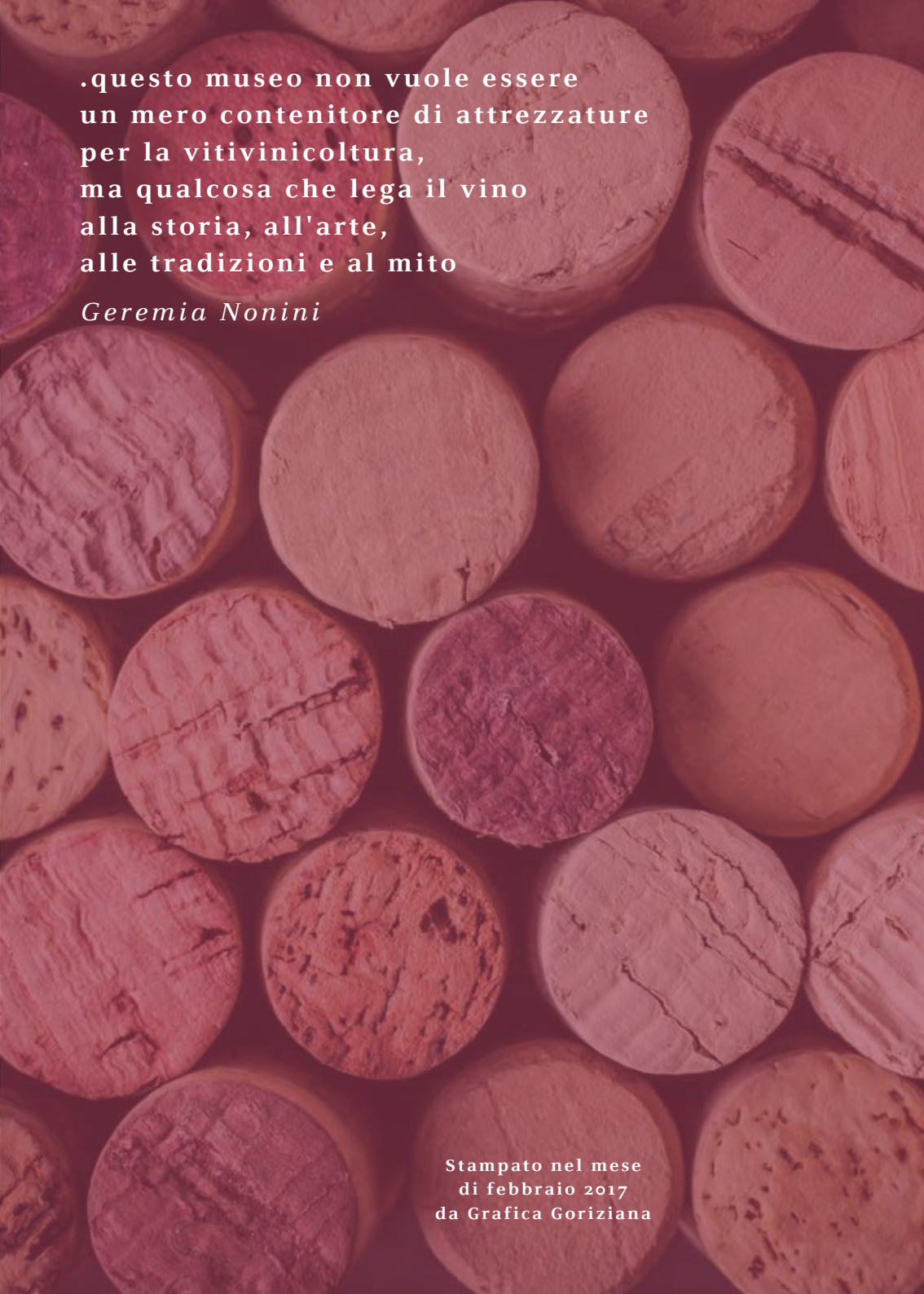
Comitato Regionale
della Regione
Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia

Se vuoi informazioni chiama

il Comune di Buttrio - Ufficio Cultura allo 0432 636114

oppure l'Ufficio IAT allo 0432 673311

Il museo si trova nel Comprensorio di Villa di Toppo - Florio
in via Morpurgo 6 - 8 a Buttrio (UD)



.questo museo non vuole essere
un mero contenitore di attrezzature
per la vitivinicoltura,
ma qualcosa che lega il vino
alla storia, all'arte,
alle tradizioni e al mito

Geremia Nonini

Stampato nel mese
di febbraio 2017
da Grafica Goriziana